BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

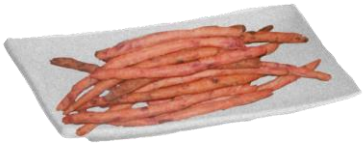
Hasil penelitian pada pembuatan camilan stik dengan penambahan umbi bit telah dilakukan dengan 5 perlakuan dan 3 kali ulangan. Karakteristik mutu camilan stik yang dihasilkan dari 5 perlakuan tersebut seperti pada Gambar dibawah ini

P1 (10%) umbi bit terhadap terigu

P2 (20%) umbi bit terhadap terigu

P3 (30%) umbi bit terhadap terigu

P4 (40%) umbi bit terhadap terugu



P5 (50%) umbi bit terhadap terigu

Gambar 7. Camilan Stik Dengan Penambahan Umbi Bit Sesuai Perlakuan

Setelah dilakukannya penelitian, maka dapat dibahas beberapa hal yang mempengaruhi mutu dari camilan stik yang dihasilkan yaitu analisis subyektif meliputi rasa, aroma, tekstur, warna, dan penerimaan secara keseluruhan. Serta menghitung energy dan zat gizi yang terkandung pada camilan stik

1. Uji Organoleptik

Menurut (Wahyuningtias 2015) uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur.

Tabel 10

Nilai Rata-rata Tingkat Penerimaan terhadap Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Camilan Stik

Perlakuan	**Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik dan Uji Hedonik**						
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Penerimaan Keseluruhan	Mutu Tekstur	Mutu Warna
P1	3,13a	3,73a	3,87a	3,13a	3,63a	2.23a	2,23c
P2	3,87ab	3,83ab	4,03ab	3,63b	4,10c	2,23a	1,63a
P3	3,93c	4,00b	3,90a	3,93c	3,80b	2,23a	2,13bc
P4	3,73a	3,90ab	4,03ab	4,00c	3,77ab	2,63b	2,03b
P5	3,73a	4,00b	4,17b	4,00c	4,13c	2,80c	2,63d

Keterangan : Huruf yang berbeda dibelakang rata-rata menunjukkan perbedaan sangat nyata ($p<0,05$)

1) Uji Organoleptik Terhadap Warna

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap stik yang dihasilkan memiliki warna yang berbeda. Perbedaan warna tersebut dikarenakan konsentrasi stik terhadap umbi bit yang digunakan berbeda pada setiap perlakuan. Dari tabel 10 dapat dilihat kisaran skala organoleptik terhadap camilan stik berada dalam keadaan netral sampai suka. Warna camilan stik yang dihasilkan berwarna menarik dan sangat menarik. Kesukaan panelis pada warna didapatkan hasil F Hitung sebesar 34,031 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan adanya pengaruh warna terhadap kesukaan pada panelis. Rata – rata skor uji organoleptik terhadap warna camilan stik berkisar antara 3,13 – 3,93 (netra- suka). Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan panelis terhadap warna camilan stik dengan penambahan umbi bit tertinggi pada perlakuan P3 yaitu 3,93 (sangat menarik) dan berbeda nyata dengan perlakuan yang lain.

2) Uji Organoleptik Terhadap Tekstur

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata pada tekstur stik yang dihasilkan. Dari tabel 10 dapat dilihat kisaran skala organoleptik terhadap Camilan Stik berada dalam keadaan netral sampai suka. Tekstur camilan stik yang dihasilkan renyah. Kesukaan panelis pada tekstur didapatkan hasil F Hitung sebesar 2,316 < F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan ada pengaruh tekstur terhadap kesukaan pada panelis. Rata – rata skor uji organoleptik terhadap tekstur camilan stik dengan penambahan umbi bit berkisar antara 3,73 – 4,00 (netral - suka). Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur camila stik

tertinggi pada perlakuan P3 dan P5 yaitu 4,00 (Renyah) dan berbeda nyata dengan perlakuan yang lain.

3) Uji Organoleptik Terhadap Aroma

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata pada aroma camilan stik yang dihasilkan. Dari tabel 10 dapat dilihat kisaran skala hedonik terhadap Camilan Stik berada dalam keadaan netral sampai sangat suka. Aroma camilan stik dengan pemabahan umbi bit yang dihasilkan masih pekat berbau seperti stik sebelumnya. Kesukaan panelis terhadap aroma didapatkan hasil F hitung sebesar 3,863 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000 dapat disimpulkan tidak ada pengaruh terhadap aroma terhadap kesukaan pada panelis. Rata – rata skor uji organoleptik terhadap aroma camilan stik dengan penambahan umbi bit berkisar antara 3,87 – 4,17 (netral – sangat suka). Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan panelis terhadap aroma camilan stik tertinggi pada perlakuan P5 yaitu 4,17 dan berbeda nyata dengan perlakuan yang lain.

4) Uji Organoleptik Terhadap Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen.Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam pengindraan cecapan manusia dibagi empat cecapan utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Kurnianingtyas 2014)

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata pada rasa camilan stik yang dihasilkan. Dari tabel 10 dapat dilihat kisaran skala hedonik terhadap Camilan Stik berada dalam

keadaan netral sampai suka. Kesukaan panelis terhadap rasa didapatkan hasil F Hitung sebesar 21,464 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000. dapat disimpulkan ada pengaruh rasa terhadap kesukaan pada panelis. Rata – rata skor uji organoleptik terhadap rasa camilan stik dengan penambahan umbi bit berkisar antara 3,13 – 4,00 (netral - suka). Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan panelis terhadap rasa camilan stik tertinggi pada perlakuan P4 dan P5 yaitu 4,00 dan berbeda nyata dengan perlakuan yang lain.

5) Uji Organoleptik Terhadap Penerimaan Keseluruhan

Penerimaan secara keselurhan mencangkup penilaian terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap penerimaan secara keseluruhan camilan stik disajikan pada gambar 12. Dari tabel 10 dapat dilihat kisaran skala hedonik terhadap Camilan Stik berada dalam keadaan netral sampai suka. Pada penerimaan keseluruhan didapatkan hasil F Hitung sebesar 19,352 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan ada pengaruh terhadap penerimaan keseluruhan kesukaan panelis. Rata – rata skor uji organoleptik terhadap penerimaan keseluruhan camilan stik dengan penambahan umbi bit berkisar antara 3,63 – 4,13 (netral – sangat suka).

Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata pada penerimaan keseluruhan camilan stik dihasilkan. Dari tabel 10 dapat dilihat kisaran skala hedonik terhadap camilan stik

berada dalam keadaan netral sampai suka. Berdasarkan hasil penelitian tingkat kesukaan keseluruhan panelis terhadap camilan stik dengan penambahan tertinggi pada perlakuan P5 yaitu 4,13 (sangat nyata) dan berbeda nyata dengan perlakuan yang lain.

2. Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain (asatone dan Joel, 2003) dalam (Tarwendah, 2017)

1) Uji Hedonik Terhadap Mutu Warna

Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Menurut (wirnarno, 2017) warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut.

Berdasarkan hasil analisis ragam dengan taraf signifikan 10%, perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F hitung sebesar 34,373 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000. dapat disimpulkan tidak ada pengaruh terhadap warna terhadap kesukaan pada panelis. Nilai rata – rata kesukaan terhadap camilan stik dengan substitusi buah bit dapat dilihat pada table 10 Rata – rata skor uji hedonik

terhadap warna dengan penambahan umbi bit berkisar antara 1,63 – 2,63 (tidak suka - netral) dengan rentan nilai merah krem, merah pucat, dan putih kecoklatan. skor tertinggi diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 10% dan 50%,skor terendah diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 20% yaitu pada P2

2) Uji Hedonik Terhadap Mutu Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur juga dianggap sama penting dengan bau, rasa dan aroma karena mempengaruhi citra makanan. (De Man, 2015).

Dari tabel 10 dapat dilihat skala hedonik terhadap camilan stik berada dalam keadaan keras dan renyah. Berdasarkan hasil analisis ragam dengan taraf signifikan 10%, perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F Hitung sebesar 20,716 < F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan ada pengaruh tekstur terhadap kesukaan pada panelis terhadap tekstur dari camilan stik. Nilai rata – rata kesukaan terhadap camilan stik dengan penambahan umbi bit dapat dilihat pada table 10. Rata – rata skor uji hedonik terhadap tekstur camilan stik berkisar antara 2,23 – 2,80 (tidak suka - netral). Skor tertinggi diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 40% dan 50%, skor terendah diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 10%– 30% pada P1 – P3.

3. Menghitung Kandungan Energy Dan Nilai Gizi

Dalam komposisi camilan stik yang telah di tetapkan menghasilkan 2 porsi camilan stik, dengan berat per porsi yaitu 45 gram dan berat keseluruhan yaitu

100 gram. Dalam satu porsi camilan stik dengan penambahan umbi bit dengan presentase 10g, 20g, 30g, 40g, dan 50g memiliki nilai gizi sebagai berikut :

Tabel 11

Nilai Gizi 1 Porsi Setiap Perlakuan Pada Camilan Stik Dengan Penambahan Umbi Bit

No	Perlakuan	Presentase Umbi Bit	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Fe (mg)
1.	P1	10g	245,8	2,85	15,3	23,9	0,50
2.	P2	20g	246,7	2,89	15,4	24,1	0,52
3.	P3	30g	247,1	2,91	15,5	24,2	0,53
4.	P4	40g	247,9	2,94	15,6	24,4	0,55
5.	P5	50g	249,4	3	15,6	24,8	0,59

Dari hasil perhitungan kandungan energi dan zat gizi camilan stik menggunakan nutri survey dengan konsentrasi 10g, 20g, 30g, 40g dan 50g umbi bit, diperoleh hasil bahwa semakin banyak penambahan umbi bit maka camilan stik dikatakan adanya peningkatan kandungan gizi.

B. Pembahasan

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang percobaannya dilakukan dengan Rancangan Acak Kelompok dengan lima perlakuan dan tiga kali pengulangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk Mengetahui pengauh penambahan umbi bit dalam pembuatan camilan stik terhadap karateristik stik dan zat gizi

Cara penilaian organoleptik yang meliputi warna, tekstur, aroma, rasa, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur, dan mutu aroma pada camilan stik dilakukan oleh panelis konsumen dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Dengan kisaran umur mulai dari 18 – 50 tahun, yang lebih dominan yaitu panelis dari kaum perempuan dengan jumlah 18 perempuan dan 12 laki – laki. Penilian

dilakukan dengan mengisi tanggal, nama penguji pada form yang sudah tersedia. Setelah itu menguji warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu aroma, dan mutu tekstur, menulis tingkat kesukaan dengan memberi tanda pada kode yang telah.

Dalam penelitian uji organoleptik camilan stik, bahwa penelitian ini masih belum optimal dikarenakan hasil yang diinginkan belum sesuai dengan tujuan penelitian.

Berdasarkan hasil analisis, data analisis data subjektif dengan analisis sidik ragam, diketahui bahwa perlakuan rasio umbi bit terhadap tepung terigu dalam pembuatan camilan stik dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu tekstur, dan mutu aroma Camilan Stik.

Dalam kandungan gizi camilan stik, terdapat 5 perlakuan dengan presentase umbi bit dari 10g – 50g, masing – masing perlakuan dengan penambahan umbi bit memiliki kandungan gizi yang berbeda – beda. Kisaran kandungan zat gizi pada setiap perlakuan (P1 – P5) mengandung energi berkisaran antara 245,8 – 249,4 kkal, protein 2,85 – 3g, lemak 15,3 – 15,6g, karbohidrat 23,9 – 24,8g, Fe 0,50 – 0,59mg. Camilan stik dengan penambahan umbi bit sebanyak 10% - 50% terhadap tepung terigu mempunyai warna 3,13 - 3,93 (netral – suka), tekstur 3,73 - 4,00 (netral - suka), aroma 3,87 - 4,17 (netral - sangat suka), rasa 3,13 - 4,00 (netral -suka), penerimaan keseluruhan 3,63 - 4,13 (netral - sangat suka), mutu tekstur 2,23 - 2,80 (agak renyah - renyah), dan mutu warna 2,23 - 2,63 (merah pucat - merah krem).

Camilan stik dengan penambahan umbi bit yang paling disukai oleh panelis dari segi organoleptik dan hedonik terdapat pada perlakuan P5 sebanyak 50% mempunyai warna 3,73 (suka), tekstur 4,00 (suka), aroma 4,17 (sangat suka), rasa 4,00 (suka), penerimaan keseluruhan 4,13 (sangat suka), mutu tekstur 2,80 (renyah), mutu warna 2,63 (merah krem), dengan kandungan zat gizi Kalori 249,4kkal, Potein 3g, Lemak 15,6g, Karbohidrat 24,8g, dan Fe 0,59mg.

Berikut ini adalah hasil pembahasan dari uji organoleptik dan juga uji hedonik :

Warna

Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Menurut (wirnarno, 2017) warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. Warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut. Berdasarkan Rata – rata skor uji hedonik terhadap tekstur camilan stik berkisar antara 3,13 – 3,93 (netral - suka) dengan rentan nilai netral – suka. skor tertinggi diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 30%, skor terendah diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 10%. Perlakuan penambahan umbi bit terhadap tepung terigu diperoleh hasil F Hitung sebesar 34,031 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan ada pengaruh warna terhadap kesukaan pada panelis. Seperti yang terlihat pada gambar 7 umbi bit yang semakin tinggi penambahanya makan akan semakin menghasilkan warna yang lebih cerah. Hal ini terjadi karena umbi bit merupakan bahan pewarna makanan alami karena tinggi mengandung betasianin dan masih banyak mengandung zat gizi lainya sehingga ketika dicampurkan dengan bahan lain akan menyebabkan reaksi alami

dimana menghasilkan warna yang sangat cerah yang semakin meningkat pada produk olahan seiring dengan peningkatan proporsi bahan yang digunakan.

Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur juga dianggap sama penting dengan bau, rasa dan aroma karena mempengaruhi citra makanan. (Kurnianingtyas 2014). Berdasarkan rata – rata skor uji hedonik terhadap tekstur camilan stik berkisar antara 3,73 – 4,00 (netral - suka) dengan rentan nilai netral sampai suka. skor tertinggi diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 30% dan 50%, skor terendah diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 10%. perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F Hitung sebesar Kesukaan panelis pada tekstur didapatkan hasil F Hitung sebesar 2,316 < F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan ada pengaruh tekstur terhadap kesukaan pada panelis. Setiap perlakuan pada tekstur dalam penambahan umbi bit terhadap tepung terigu mengalami masing - masing peningkatan keras hingga renyah sesuai perlakuan. Hal ini disebabkan karena gluten yang ada pada tepung terigu semakin berkurang kosentrasinya seiring dengan bertambahnya presentase umbi bit, hal ini akan mengakibatkan tekstur dari camilan stik akan semakin keras dan renyah.

Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dengan menggunakan indera penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (wirnarno,

2017). Selanjutnya aroma merupakan sensasi subyektif yang dihasilkan dengan penciuman (pembauan).

Berdasarkan Rata – rata skor uji hedonik terhadap aroma camilan stik berkisar antara 3,87 – 4,17 (netral - suka) dengan rentan nilai netral sampai sangat suka. skor tertinggi diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 50%, skor terendah diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 10%. Perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F hitung sebesar 3,863 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000 dapat disimpulkan tidak ada pengaruh terhadap aroma terhadap kesukaan pada panelis. Hal ini terjadi Karena umbi bit memiliki aroma tanah yang disebabkan oleh senyawa geosmin. Geosmin merupakan senyawa metabolik aromatik volatin sekunder yang bertanggung jawab terhadap cita rasa khas tanah dalam umbi bit. (Kurnianingtyas et al., 2014). Selain itu penambahan bahan bumbu lainnya seperti bawang merah dan bawang putih yang mengakibatkan aroma dari camilan stik menjadi lebih khas.

Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam pengindraan pengecap manusia dibagi empat pengecap utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Kurnianingtyas 2014) Perubahan rasa yang ditimbilkan oleh bahan dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor oleh faktor dari kelenjar air liur. Rasa camilan stik yang paling disukai oleh panelis adalah camilan stik dengan perlakuan kelima dan keempat yaitu rasio 40% – 50% penambahan umbi bit, dengan skor hedonik

4,00 (suka). Rasa agak manis didapatkan dari rasio umbi bit sebanyak 40% – 50% Perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F Hitung sebesar 21,464 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000. dapat disimpulkan ada pengaruh rasa terhadap kesukaan pada panelis. Berdasarkan pernyataan panelis secara keseluruhan mengenai rasa camilan stik dengan penambahan umbi bit memiliki rasa yang pas yaitu tidak terlalu asin, dan tidak terlalu keras. Beberapa panelis lain juga menyebutkan bahwa camilan stik dengan penambahan umbi bit terdapat rasa kurang enak pada bit. Rasa tersebut dapat ditemukan pada umbi bit karena bit termasuk dalam umbi yang berada dalam tanah. Flavour yang terdapat pada umbi bit dihasilkan oleh senyawa organik yang disebut geosmin. Geosmin merupakan senyawa organik yang dihasilkan oleh beberapa mikroba yang hidup di tanah, air tawar, dan air laut seperti cyanobacteria dan actinobacteria (Akis, 2014). Meskipun terdapat sedikit rasa pahit yang kurang disukai pada camilan stik dengan penambahan umbi bit, namun produk camilan stik dengan penambahan umbi bit masih dapat diterima dengan baik oleh panelis.

Tingkat Penerimaan Keseluruhan

Penerimaan keseluruhan merupakan cangkupan penilaian meliputi rasa, aroma, tekstur dan warna. Nilai rata – rata kesukaan panelis dapat dilihat pada gambar berikut. Berdasarkan Rata – rata skor uji hedonik terhadap penerimaan keseluruhan camilan stik berkisar antara 3,63 – 4,13 (netral – sangat suka) dengan rentan nilai netral - sangat suka. skor tertinggi diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 50%, skor terendah diperoleh oleh sampel dengan penambahan umbi bit 10%. perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F

Hitung sebesar 19,352 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan ada pengaruh terhadap penerimaan keseluruhan kesukaan panelis. Hal ini karena karena penambahan umbi bit 50% menghasilkan rasa yang gurih, aroma yang gurih, tekstur yang renyah , dan warna merah terang. Dari 30 orang panelis sebanyak 25 orang panelis (98%) menyukai camilan stik secara keseluruhan dengan penambahan umbi bit sebanyak 50%. Menurut komentar penelis pada saat melakukan uji organoleptik camilan stik dengan penambahan umbi bit sebanyak 50%. Rasa camilan stik yang dihasilkan yaitu rasa gurih hasil modifikasi rasa camilan stik, teksturnya renyah, memiliki aroma khas camilan stik serta warnanya yang sesuai dengan camilan stik pada umumnya.

Mutu Tekstur

Uji hedonik tingkat penerimaan panelis terhadap mutu tekstur dari camilan stik dengan rasio konsentrasi 50% dengan nilai rata-rata 2,80 (renyah), Berdasarkan Rata – rata skor uji hedonik terhadap mutu tekstur camilan stik berkisar antara 2,23 – 2,80 (agak renyah - renyah) dengan rentan nilai renyah, agak renyah, dan keras. perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F Hitung sebesar 20,716 < F tabel 2,47 dengan sig 0,000. Dapat disimpulkan . dapat disimpulkan ada pengaruh tekstur terhadap kesukaan pada panelis. Hal ini disebabkan karena gluten yang ada pada tepung terigu semakin berkurang kosentrasinya seiring dengan bertambahnya presentase umbi bit, hal ini akan mengakibatkan tekstur dari camilan stik akan semakin keras dan renyah.

Mutu Warna

Uji hedonik tingkat penerimaan panelis terhadap mutu warna dari camilan stik dengan rasio konsentrasi 50 dengan nilai rata-rata 2,63 (merah kram),

Berdasarkan Rata – rata skor uji hedonik terhadap mutu warna camilan stik berkisar antara 1,63 – 2,63 (merah pucat – merah krem) dengan rentan nilai merah krem, merah pucat, dan putih kecoklatan. perlakuan penambahan umbi bit diperoleh hasil F Hitung sebesar 34,373 > F tabel 2,47 dengan sig 0,000 dapat disimpulkan tidak ada pengaruh terhadap aroma terhadap kesukaan pada panelis. Hal ini dikarenakan penambahan dari umbi bit mengandung tinggi betasiani yang berfungsi sebagai pewarna alami makanan serta masih banyak kandungan gizi lainnreya, sehingga semangkin banyak penambahan umbi bit maka warna akan semakin cerah pada produk itu sendiri seiring dengan peningkatan proporsi bahan yang digunakan